		FRS35G7	FRS70G7	FRV43FG7	FRV83FG7	FR48FG7	FR43FG7	FR83FG7
Dimensioni esterne / External dimensions / Außenmaße / Внешние разм. / Dimensions extérieures / Dimensiones externas. (**mm**)	W	350	700	400	800	400	400	800
	D	700	700	700	700	700	700	700
	H	850	850	900	900	900	900	900
Capacità vasca / Tub capacity / Beckeninhalt / Вместимостьемкости / Capacité cuve / Dimensiones recipiente.		14 l	2 × 14 l	13 l	13 + 13 l	8 + 8 l	13 l	13 + 13 l
Potenza installata / Installed power / Nennleistung / Установл.Мощность / Puissance in stallée / Potencia installada.		11.5	23 kW	11.5 kW	23 kW	12 kW	11.5 kW	23 kW
Capacità MAX di carico / maximum load capacity		3.3 Kg	3.3 + 3.3 Kg	2.8 Kg	2.8 + 2.8 Kg	1.2 + 1.2 Kg	3.3 Kg	3.3 + 3.3 Kg

G	Attacco gas, Gas inlet connection, Gasanschluss, Контакт газа, Arrivée gaz, Entrada gas. (**G ½ " ISO 228-1 / EN 10226-1**)
N	Morsetto equipotenziale, Unipotential earthing connection, Potentialausgleich, Эквипотенциальная клеммная коробка, Vis équipotentiel, Tornillo equipotencial.

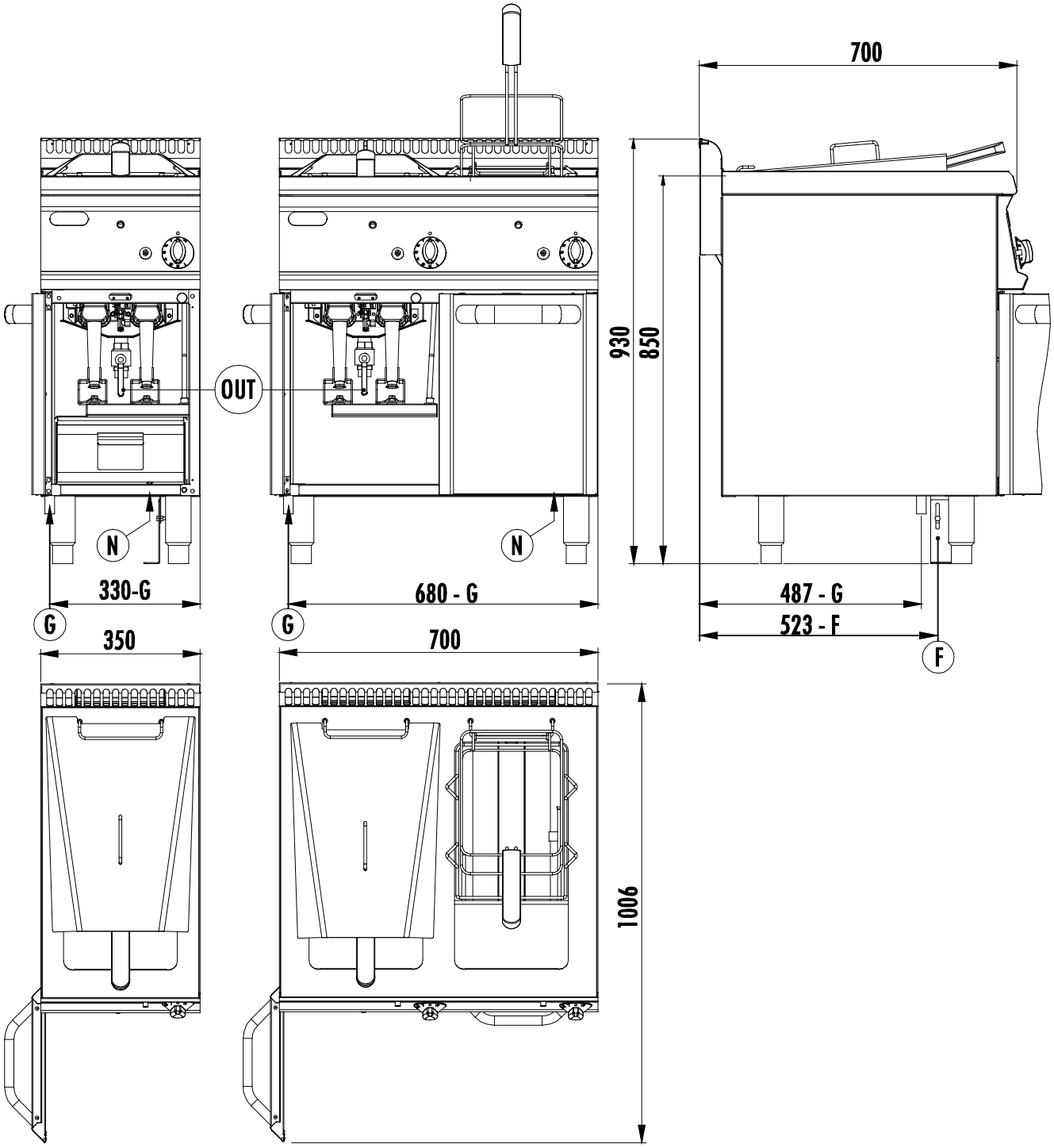


Fig.1 / Abb.1 / рис.1 (FRS..)

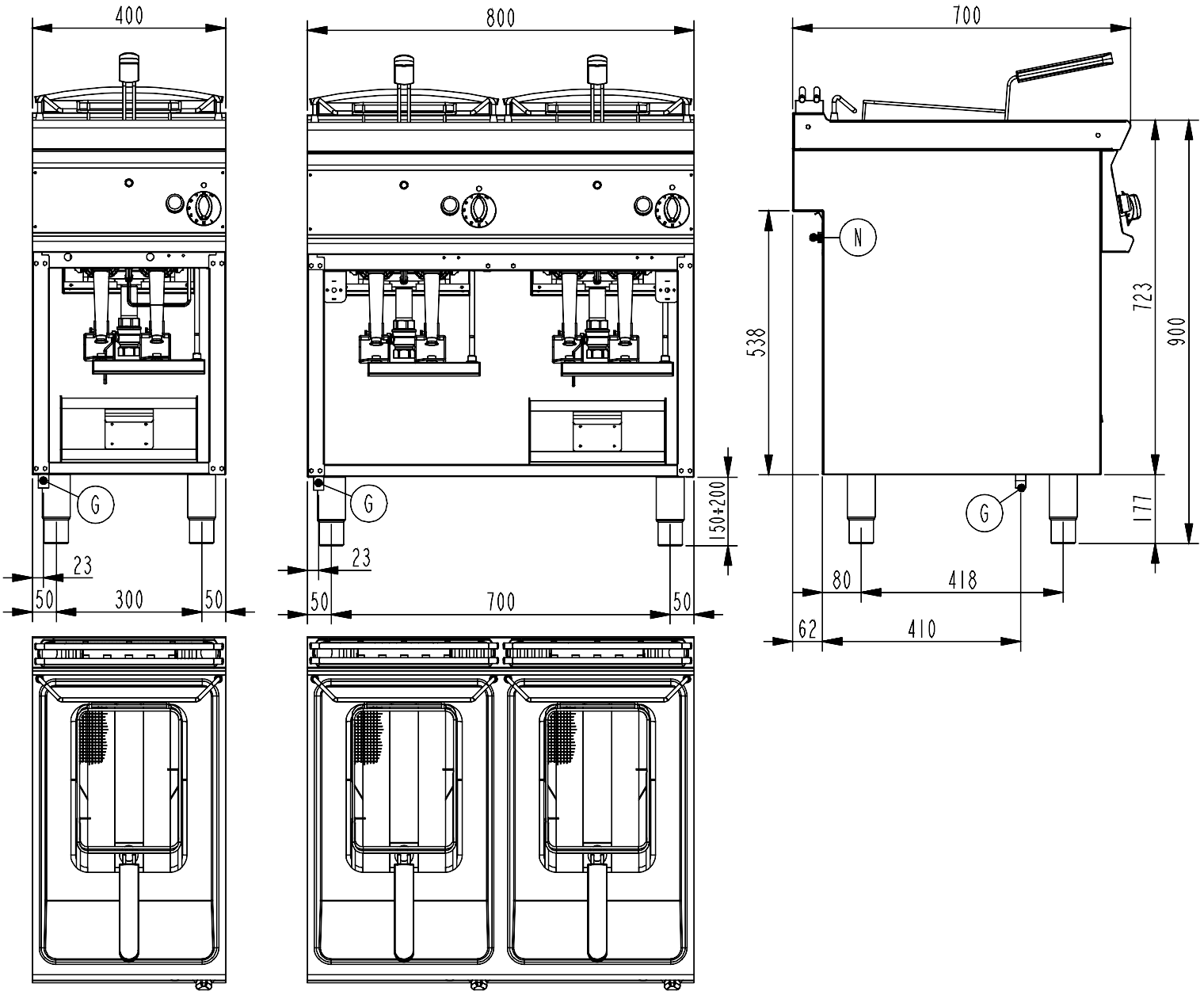


Fig.1 / Abb.1 / рис.1 (FR.. - FRV..)

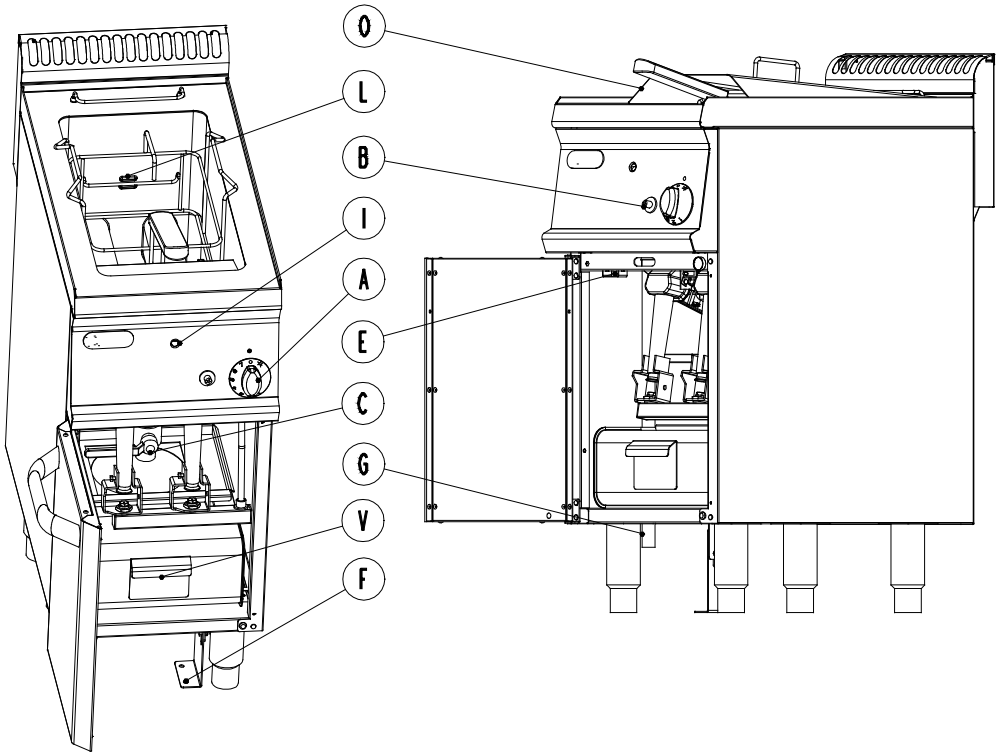


Fig.2 / Abb.2 / рис.2

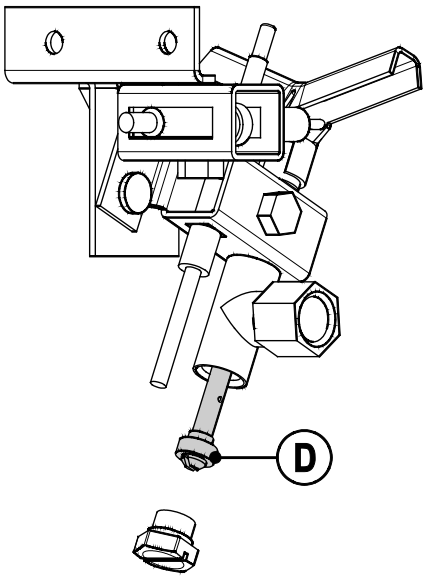


Fig.3 / Abb.3 / рис.3

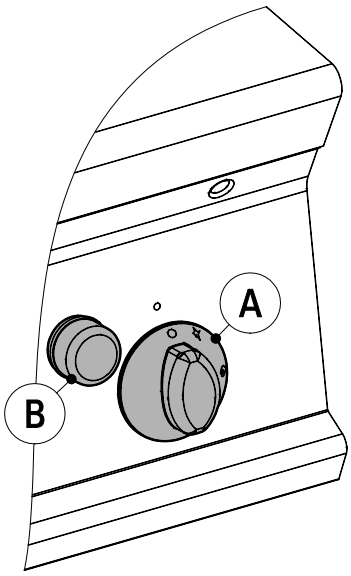


Fig.4 / Abb.4 / рис.4

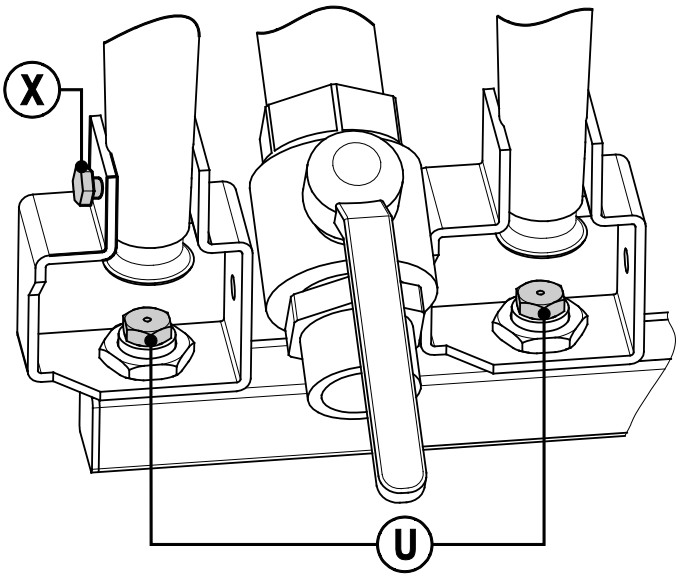


Fig.5 / Abb.5 / рис.5

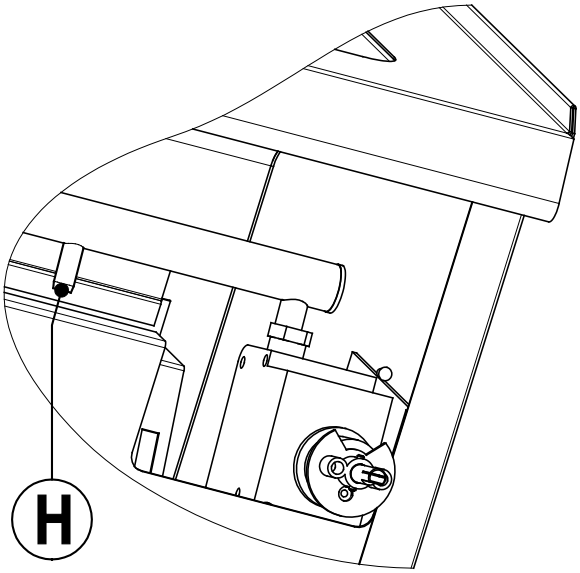


Fig.6 / Abb.6 / рис.6

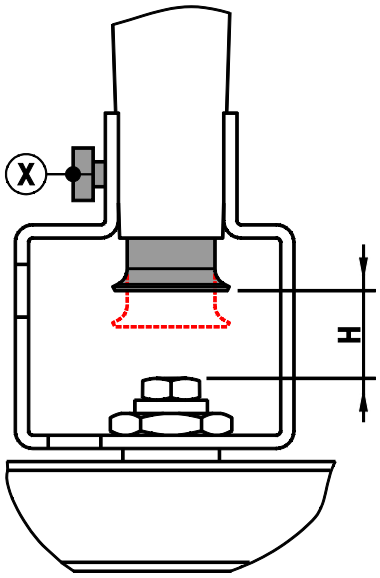


Fig.7 / Abb.7 / рис.7 (FRS..)

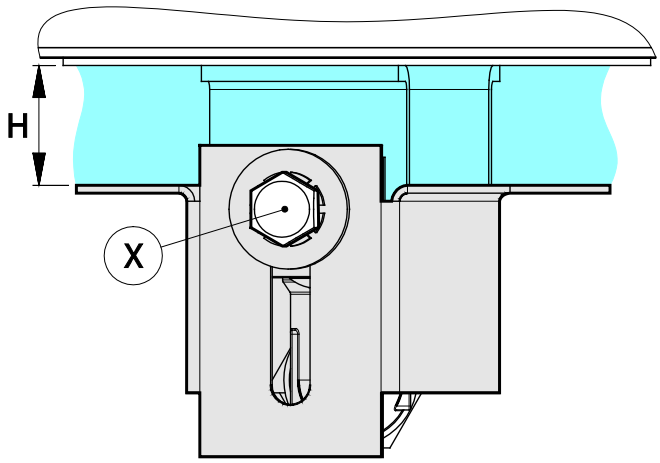


Fig.7 / Abb.7 / рис.7 (FR.. - FRV..)

TABELLA UGELLI - DÜSENTABELLE - NOZZLE TABLE - TABLEAU DES INJECTEURS - TABLA DE LOS INYECTORES

CATEGORIA Kat.; Cat.	P [mbar]	GAS	Dim. 1/100 mm		Bruciatore - brenner - burner - brûleur - quemadores				
					FRS35G7	**FR43FG7**	**FRS70G7**	**FR83FG7**	**FR48FG7**
					11.5 kW	12 kW	23 kW	24 kW	6 + 6 kW
2E **2E+** **2H**	**20**	**G20**		MAX	2 × 195		4 × 195		2 × 195
				MIN	-		-		-
				PILOTA	45		2 × 45		2 × 35
				H [mm]	12		12		12
3+ **3B/P+**	**28-30/37**	**G30/G31**		MAX	2 × 125		4 × 125		2 × 125
				MIN	-		-		-
				PILOTA	35		2 × 35		2 × 20
				H [mm]	MAX		MAX		MAX
3B/P	**37**	**G30/G31**		MAX	2 x 115		4 × 115		2 × 115
				MIN	-		-		-
				PILOTA	35		2 × 35		2 × 20
				H [mm]	MAX		MAX		MAX
3B/P	**50**	**G30/G31**		MAX	2 × 110		4 × 110		2 × 110
				MIN	-		-		-
				PILOTA	35		2 × 35		2 × 20
				H [mm]	MAX		MAX		MAX
2LL	**20**	**G25**		MAX	2 × 220		4 × 220		2 × 220
				MIN	-		-		-
				PILOTA	45		2 × 45		2 × 35
				H [mm]	12		12		12
2L	**25**	**G25**		MAX	2 × 205		4 × 205		2 ×205
				MIN	-		-		-
				PILOTA	45		2 × 45		2 × 35
				H [mm]	12		12		12
2S	**25**	**G25.1**		MAX	2 × 210		4 × 210		2 × 210
				MIN	-		-		-
				PILOTA	45		2 × 45		2 × 35
				H [mm]	12		12		12

Brennerdüse
Burner nozzle
Injecteur du brûleur
Boquillas de los quemadores.

Kleinstellschraube
Minimum adjusing screw
Vis de réglage minimum
Tornillo de regulación del mìnimo

Zündbrennerdüse
Pilot burner nozzle
Injecteur de la veilleuse
Boquillas del piloto.

H
Aria primaria
Primärluft Abstand
Primary air
Air primaire distance
Aire primario distance

TABELLA UGELLI - DÜSENTABELLE - NOZZLE TABLE - TABLEAU DES INJECTEURS - TABLA DE LOS INYECTORES

CATEGORIA Kat.; Cat.	P [mbar]	GAS	Dim 1/100 mm	Bruciatore - brenner - burner - brûleur - quemadores	
				FRV43FG7	**FRV83FG7**
				11.5 kW	23 kW
2E **2E+** **2H**	**20**	**G20**	MAX	2 × 190	4 × 190
			MIN	-	-
			PILOTA	45	2 × 45
			H [mm]	8	8
3+ **3B/P+** (10.5 kW)	**28-30/37**	**G30/G31**	MAX	2 × 115	4 × 115
			MIN	-	-
			PILOTA	35	2 × 35
			H [mm]	15	15
3B/P (10.5 kW)	**37**	**G30/G31**	MAX	2 x 110	4 x 110
			MIN	-	-
			PILOTA	35	2 × 35
			H [mm]	15	15
3B/P (11.5 kW)	**50**	**G30/G31**	MAX	2 × 110	4 × 110
			MIN	-	-
			PILOTA	35	2 × 35
			H [mm]	5	5
2LL	**20**	**G25**	MAX	2 × 215	4 × 215
			MIN	-	-
			PILOTA	45	2 × 45
			H [mm]	5	5
2L	**25**	**G25**	MAX	2 × 205	4 × 205
			MIN	-	-
			PILOTA	45	2 × 45
			H [mm]	5	5
2S	**25**	**G25.1**	MAX	2 × 205	4 × 205
			MIN	-	-
			PILOTA	45	2 × 45
			H [mm]	5	5

Brennerdüse
Burner nozzle
Injecteur du brûleur
Boquillas de los quemadores.

Kleinstellschraube
Minimum adjusing screw
Vis de réglage minimum
Tornillo de regulación del mìnimo

Zündbrennerdüse
Pilot burner nozzle
Injecteur de la veilleuse
Boquillas del piloto.

H
Aria primaria
Primärluft Abstand
Primary air
Air primaire distance
Aire primario distance

	FRS35G7	FR43FG7 - FR48FG7	FRS70G7	FR83FG7	
	11.5 kW	12 kW	23 kW	24 kW	
Metano (G20) (Hi = 9.45 kWh/m^3) m^3/h	1.22	1.27	2.44	2.54	Consumo - Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas
Metano (G25)-(G25.1) (Hi = 8.13 kWh/m^3) m^3/h	1.41	1.48	2.83	2.95	
GPL (G30) (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	0.91	0.95	1.82	1.89	

	FRV43FG7	FRV83FG7	
	11.5 kW	23 kW	
Metano (G20) (Hi = 9.45 kWh/m^3) m^3/h	1.16 (11 kW)	2.32 (11 + 11 kW)	Consumo - Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas
Metano (G25)-(G25.1) (Hi = 8.13 kWh/m^3) m^3/h	1.35 (11 kW)	2.70 (11 + 11 kW)	
GPL (G30) (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	0.83 (10.5 kW)	1.66 (10.5 + 10.5 kW)	
GPL (G30) 50 mbar (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	0.91	1.82	

Cat. - Kat.	P [mbar]	Paese - land - country - pays - país
I2E	20	LU,PL
I2E+	20/25	BE
I3+	28-30/37	BE,LU
I3B/P	28-30	NL,NO,CY,MT
II2E+3+	20/25, 28-30/37	BE,FR
II2ELL3B/P	20, 50	DE
II2H3+	20, 28-30/37	ES,GB,GR,IE,IT,PT,SK
II2H3B/P	20, 28-30	BG,DK,EE,FI,LV,LT,CZ,SE,SI
II2H3B/P	20, 50	AT,CH
II2L3B/P	25, 28-30	NL
II2S3B/P	25, 30	HU
II2S3B/P	25, 50	HU

FRIGGITRICI GAS FREESTANDING

Avvertenze Generali

L'apparecchio descritto nel presente libretto è costruito nel rispetto dei requisiti delle norme UNI EN 203 e UNI EN 437.
Quest'apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti, ogni altro tipo d'impiego è da ritenersi improprio; è destinata solo ad uso professionale da parte di personale qualificato.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza. Si consiglia inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.
Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

! Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.
Prestare attenzione durante il funzionamento poiché la vasca e le superfici di cottura sono molto calde.
L'allacciamento, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguiti a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese, in conformità alle presenti istruzioni.

Caratteristiche dell'apparecchio

Il presente libretto d'istruzioni per l'installazione ed uso si riferisce ai friggitrice gas della categoria II2H3+.

La targhetta matricola in poliestere autoadesivo si trova dietro al pannello portacomandi (all'interno dell'apparecchio).

Essa contiene i seguenti dati:

Modello:		FRS35G7	FRS70G7
Numero di serie:		xxxxxx	
Categoria:		II2H3+	
Anno di fabbricazione:		xxxx	
Portata termica nominale:		11.5 kW	23 kW
Tipo di costruzione:		A1	A1;B21
Base di prova:		UNI EN 203-1	
Pressione di collegamento:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar	
Consumo:	G30 G20	0.91 Kg/h 1.22 m^3/h	1.82 Kg/h 2.44 m^3/h

La targhetta supplementare è in poliestere autoadesivo ed è applicata vicino alla targhetta matricola, essa contiene tutte le informazioni sulla predisposizione dell'apparecchio. L'apparecchio FRS35G è dotato di due bruciatori e una rampa per il collegamento del gas. L'apparecchio FRS70G è dotato di quattro bruciatori e due rampe per il collegamento del gas. L'attacco per il collegamento alla rete del gas "G" (fig.1) corrisponde alle prescrizioni ISO 7/1 e ISO 228/1 (DK) con attacco ø ½", esso è situato nella parte inferiore della macchina.

La struttura dell'apparecchio è d'acciaio inox ed i bruciatori sono d'acciaio. Tutti i modelli inoltre sono dotati di piedini regolabili in altezza.

La conduttura principale del gas è d'acciaio zincato. Le condutture di collegamento dal rubinetto al bruciatore sono di rame.

ATTENZIONE!
Interporre tra l'apparecchio e la rete di distribuzione un rubinetto d'intercettazione.

Collegamento alla rete

! Prima di procedere all'installazione dell'apparecchiatura è indispensabile farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nullaosta all'installazione, confrontare poi i dati relativi alle predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

Togliere l'imballo dall'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un idoneo solvente. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le norme vigenti (per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "ECOLOGIA E AMBIENTE").
Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas, controllare sulla targhetta matricola se l'apparecchio è predisposto e collaudato per il tipo di gas e la pressione disponibile.
Qualora tipo di gas o pressione riportati in targhetta non corrispondano al tipo di gas e alla pressione disponibile, consultare il paragrafo "TRASFORMAZIONE ED ADATTAMENTO".

Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici di diametro adeguato e con interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato.
Se vengono impiegati tubi flessibili, questi devono essere di acciaio inossidabile secondo le norme vigenti.

- Norma di sicurezza UNI-CIG 8723, legge nr.46 del 5 marzo 1990 e circolare nr.68.
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio.
- Norme antinfortunistiche vigenti.
- Prescrizioni antincendio.
- Relative norme CEI.

Si consiglia d'installare l'apparecchio in un ambiente ben areato, o sotto una cappa aspirante per l'evacuazione dei fumi o vapori prodotti durante il ciclo di cottura.
L'apparecchiatura è inoltre dotata di morsetto equipotenziale posizionato nella parte posteriore "N" (fig.1).
L'apparecchio può essere installato da solo o in batteria.

Rispettare una distanza minima di 80mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o da apparecchiature adiacenti.

Le superfici a contatto dovranno essere rivestiti in materiale isolante termico di tipo non combustibile.

ATTENZIONE !

Nel modello FSR35G7 è necessario fissare l'apparecchiatura a pavimento tramite l'apposita staffa (rif. F fig.2).

Ad installazione avvenuta procedere al controllo di tenuta dei raccordi. Per individuare eventuali perdite si consiglia l'utilizzo di prodotti a base schiumosa non corrosiva, tipo spray cerca fughe.

Durante la prova di tenuta non usare fiamme libere!
Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni che accadessero a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione d'uso, o d'utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

Evacuazione dei fumi di combustione

Non è necessario collegare ad un camino le apparecchiature FSR35G7 (tipo A1) e FSR70G7 (tipo A1,B21).

Controllo della pressione

La pressione di rete dovrà rispettare quanto segue.

GPL	AMMESSO	Tra 20/25 e 35/45 mbar
	NON AMMESSO	Inf. a 20/25 sup. a 35/40 mbar
METANO H	AMMESSO	Tra 17 e 25 mbar
	NON AMMESSO	Inf. a 17 e sup. di 25 mbar

Qualora la pressione di rete sul posto d'installazione non sia come sopra riportato, avvisare l'ente preposto alla distribuzione e non procedere alla messa in funzione prima che la causa non sia stata individuata ed eliminata.

La pressione di rete è rilevabile con un manometro ad U (definizione min. 0.1mbar), collegabile alla presa di pressione dietro il cruscotto "H" (fig.6).

1. Rimuovere il cruscotto portacomandi.
2. Togliere la vite e rondella di tenuta dalla presa di pressione e collegare il manometro.
3. Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni accluse e controllare se la pressione riscontrata rientra nel campo delle pressioni ammesse.
4. Scollegare il manometro e riposizionare la vite e la rondella di tenuta nella presa di pressione.
5. Serrare la vite e rimontare il cruscotto e le manopole.

Per la trasformazione da un tipo di gas ad un altro, per es. da metano a GPL, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale, del by-pass e del pilota. Tutti gli ugelli sono contrassegnati da un numero che indica il diametro in 1/100 e forniti in dotazione in un sacchetto.

Dopo ogni trasformazione o adattamento, sottoporre l'apparecchio ad una prova delle funzioni e aggiornare la targhetta supplementare in base alla trasformazione o adattamento effettuato.

! Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

Sostituzione ugelli e regolazione dell'aria

BRUCIATORE:

Aprire le porte ed individuare gli ugelli (fig.5).
Sostituire gli ugelli "U" (fig.5) con quelli adatti al nuovo tipo di gas vedi **tabella ugelli - T1** nella sezione **Dati tecnici**.

REGOLAZIONE ARIA:

Svitare la vite di fissaggio della boccola regolazione aria primaria. Spostare la boccola fino alla distanza "H" (fig.7) indicata nella **tabella ugelli T1** sezione **Dati tecnici**.
Bloccare la boccola avvitando la vite di fissaggio.

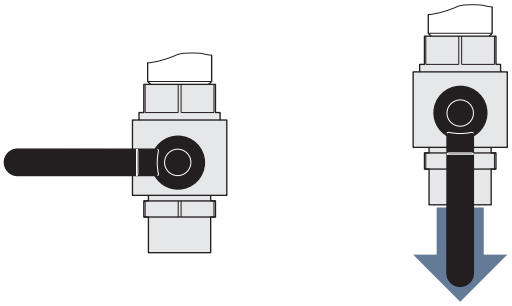
PILOTA:

Svitare e togliere il dado di chiusura.
Sostituire l'ugello del pilota "D" (fig.3) in base alle indicazioni della **tabella ugelli - T1**.
Rimontare il dado di chiusura.

Riempimento della vasca

Controllare che il rubinetto di scarico del olio “C” (fig.2) posto internamente all'apparecchio sia in posizione chiusa.
Introdurre il grasso, prima sciolto a parte, o l’olio e controllare che non superi il livello massimo; ogni vasca può contenere al massimo 14 litri.

Non utilizzare mai l’apparecchio a secco.



CHIUSA APERTA

Accensione del bruciatore e dell’apparecchio

Premere e ruotare la manopola “A” (fig.4) dalla posizione “●” a "✸" mantenendola premuta.
Contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante d'accensione “B” (fig.4) fino ad innescare la fiamma pilota.
Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi (contare fino a 20); si da modo così alla termocoppia di scaldarsi e quindi di tenere aperta la valvola di sicurezza.

Nota: qualora il dispositivo piezoelettrico fosse inutilizzabile, l'accensione può avvenire anche manualmente con un fiammifero oppure con un accenditore gas.

Per ottenere l'accensione del bruciatore principale, si ruota ulteriormente la manopola fino alla posizione desiderata

Pos.	1	2	3	4	5	6	7
C°	85	100	115	130	155	175	195

SPEGNIMENTO BRUCIATORI:
Ruotare la manopola dalla posizione in cui si trova fino alla posizione “✸ “.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO:

Ruotare la manopola fino alla posizione “●”.

Consigli per la cottura

- Gli alimenti da friggere non devono essere troppo bagnati. La massa da friggere non deve superare i 2 kg per carico.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio tenere il coperchio a portata di mano.
- Sostituire spesso l'olio di frittura per evitare il pericolo d’incendio.

Svuotamento della vasca

Assicurarsi che la macchina sia spenta e l’olio a temperatura ambiente. Per lo svuotamento della vasca utilizzare il contenitore “V” (fig.2) in dotazione.

Assicurarsi che il contenitore sia posizionato in modo corretto sotto il rubinetto di scarico, ruotare lentamente la manopola della valvola “C” (fig.2). Qualora l'olio o il grasso venga riutilizzato filtrarlo.

Termostato di sicurezza

In caso di surriscaldamento, a causa d’utilizzo non conforme dell'apparecchio o per difetto di qualche componente, interviene il termostato di sicurezza “E” (fig.2); quest'ultimo intercetta automaticamente l'erogazione del gas ai bruciatori. Quando interviene questo dispositivo, chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell’apparecchiatura e avvisare il servizio assistenza.

Comportamento in caso di prolungata inattività

Chiudere il rubinetto d'intercettazione gas installato a monte. Effettuare la pulizia con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato d'olio di vaselina.

Comportamento in caso di guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono d'ottima fattura, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere o sporco che penetra nei componenti funzionali.

In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale chiudere il rubinetto del gas, avvisare il servizio d'assistenza autorizzato.

Non improvvisarsi manutentori, la manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

Controllo del funzionamento

Prima di consegnare l'apparecchio all'utilizzatore eseguire i seguenti controlli:

PORTATA TERMICA

Controllare se il tipo e gruppo di gas in utenza corrisponde a quanto riportato sulla targhetta. In caso contrario procedere ad una trasformazione o ad un adattamento; in questo caso consultare il paragrafo "Trasformazione ed adattamento".

Controllare se sono installati gli ugelli corretti.

Allo scopo consultare la tabella ugelli e controllare, la corrispondenza con quelli montati sull'apparecchiatura.

Per un controllo supplementare della portata, si può verificare il consumo di gas con il metodo volumetrico: mettere in funzione il bruciatore, dopo ca. 10 minuti (condizione a regime) controllare se il flusso di gas (in m3/h oppure in kg/h) rilevato corrisponde a quanto riportato nella tabella ugelli.

ASPETTO DI FIAMMA E FLUSSO DELL'ARIA PRIMARIA

Utilizzare il foro d'ispezione "I" (fig.2) per controllare la fiamma.

La fiamma deve essere di colore blu, non deve evidenziare punte gialle e deve essere stabile alla base.

L'aspetto della fiamma con colore tendente al giallo evidenzia un'errata regolazione dell'aria primaria. Se l'aria primaria è in eccesso, la fiamma è corta e tende a staccarsi dal bruciatore.

Il controllo dell'aspetto della fiamma deve essere effettuato anche dopo ca. 15 minuti di funzionamento alla potenza massima. La fiamma deve restare stabile anche dopo un passaggio veloce da minimo a massimo.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

L'utente deve essere debitamente istruito sull'impiego corretto, sulle funzioni e sull'uso dell'apparecchio. Si fa presente che modifiche all'ambiente d'installazione, che possono influenzare l'apporto d'aria comburente, comportano un nuovo controllo del funzionamento dell'apparecchio. Al termine dei controlli sottoporre l'apparecchio ad una prova di tenuta.

Sostituzione di parti

La sostituzione di parti difettose, deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione del gas.

Dopo aver tolto il pannello portacomandi tutte le parti funzionali dell'apparecchio diventano facilmente accessibili.

I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore o ad un rivenditore autorizzato.

Pulizia e cura

PULIZIA:

ATTENZIONE: La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato.

Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio.
Le parti rimovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente.
Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi.
Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; in sostituzione e solo per casi particolari si può usare pietra pomice in polvere; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (p. es. Scotch). In caso di sporco tenace può essere usato anche dello spray per forni e grill comunemente reperibili. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore.
Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Manutenzione

L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Avvertenze per la sicurezza

SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:

- Dev'essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!
- Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!
- E' destinato ad uso professionale e pertanto solo personale qualificato può utilizzarlo!
- L'installazione nonché un'eventuale trasformazione o un adattamento ad un altro tipo di gas, possono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.
- Almeno una volta l'anno va sottoposto ad un controllo, a cura di personale qualificato.
- E tutte le parti dell'apparecchiatura, che durante l'uso vanno in contatto con il cibo, sono da pulire regolarmente seguendo il capitolo "Pulizia e cura".

INCENDIO:
Nel caso d'incendio chiudere immediatamente il rubinetto d'intercettazione del gas, coprire la vasca con il coperchio in dotazione ed utilizzare un estintore adeguato.

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.
Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.
Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.
Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

FREESTANDING GAS FRYERS

General Instructions

The appliance described in this manual has been built to meet UNI EN 203 and UNI EN 437 standards.
This appliance has been designed exclusively for cooking food, any other use is considered improper. It should only be used by qualified personnel in professional kitchens.

The unit must never be left unattended when it is being used! The appliance should be checked once a year by a qualified technician.
Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

The appliance should be installed under an extractor hood for removing any cooking fumes.
Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.
The appliance must be installed, connected and serviced properly by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.

Unit characteristics

This instruction manual refers to the installation and use of the Category II2H3+ gas fryers.

The self-adhesive polyester data plate is behind the control panel (inside the appliance).

It contains the following information:

Model		FRS35G7	FRS70G7
Serial number:		xxxxxx	
Category:		II2H3+	
Year of construction:		XXXX	
Nominal thermal capacity:		11.5 kW	23 kW
Type of construction:		A1	A1;B21
Test base:		UNI EN 203-1	
Connection pressure:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar	
Consumption:	G30 G20	0.91 Kg/h 1.22 m^3/h	1.82 Kg/h 2.44 m^3/h

The supplementary plate is also made of self-adhesive polyester and is affixed near the data plate; it contains all information regarding the appliance. The FRS 35G appliance has two burners and a fitting for gas connection. The FRS 70G appliance has four burners and two gas connection fittings. The "G" gas distribution network fitting (fig.1) meets ISO 7/1 and ISO 228/1 (DK) standards with a ø ½" connection, situated at the back of the machine.

The structure of the appliance is made of stainless steel and the burners are made of steel. All models have adjustable feet.

The main gas pipe is made of galvanised steel. The pipes between the tap and burner are made of copper.

WARNING!
Install a shut-off cock in the line between the appliance and the gas distribution network.

Connection to the distribution network

Before you install the appliance make sure that the gas company has authorised the installation, compare the data relevant of the appliance (data plate) with the local supply.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT".
Prior to connecting the appliance to the gas network, check the data plate to see if it has been set and tested for the type of gas and pressure supplied.
If the gas type or pressure indicated on the data plate is not the same as that supplied, please refer to the paragraph "CONVERSION AND ADAPTATION".
Connect the appliance to the gas distribution network using metal pipes with a suitable diameter; install a homologated on/off cock between the appliance and the distribution network.

If flexible pipes are used they must be made of stainless steel according to the standards in force.

- UNI-CIG 8723 safety standard, Act n.46 of the 5th of March 1990 and circular n.68.
- Regional and/or local regulations, such as building codes;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable I.E.C. regulations.

We recommend installing the appliance in a well-ventilated environment, or under an extraction hood to remove the fumes or vapours produced during the cooking cycle.
The appliance has an equipotential earth terminal "N" (fig.1)at the back.
The appliance can be installed alone or in line.
Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment.

The contact surfaces must be covered with non-combustible heat insulating material.

WARNING!

The FSR35G7 model must be fixed to the floor with the relevant bracket (Ref. F fig.2).

After installing the appliance check for any leaks in the fittings. Use non-corrosive foam products, such as leak detection sprays, to look for any leaks.

When checking for leaks do not use naked flames!

The manufacturer shall not be held responsible and the guarantee is void in the case of damage caused by negligence in following the operating and installation instructions or by improper use. The guarantee is void in the case of connections which have been made in a way which doesn't meet the current standards and fire-fighting regulations.

Evacuation of burnt gases

The FSR35G7 (type A1) and FSR70G7 (type A1,B21) equipment doesn't need to be connected to a flue.

Checking the pressure

The distribution network pressure must meet the following specifications:

LPG	ALLOWED	From 20/25 to 35/45 mbar
	NOT ALLOWED	Below 20/25 above 35/40 mbar
METHANE H	ALLOWED	From 17 to 25 mbar
	NOT ALLOWED	Below 17 above 25 mbar

If the gas distribution network pressure on the installation site doesn't meet the above values, inform the gas board and do not turn the unit on until the cause and a solution have been found.

The distribution network pressure can be taken with a U manometer (min. definition 0.1 mbar), connected to the pressure outlet behind control panel “H” (fig.6).

1. Remove the control panel.
2. Remove the screw and sealing washer from the pressure outlet and connect the manometer.
3. Turn the unit on following the enclosed instructions and check that the pressure is within the permitted pressure range.
4. Disconnect the manometer and replace the screw and the sealing washer in the pressure outlet.
5. Tighten the screw and reassemble the panel and the knobs.

To convert the appliance to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG, the nozzles of the main burner, by-pass and pilot light have to be changed. All the nozzles are marked with a number that indicates the diameter in 1/100 and are supplied in a bag.

After each conversion or adaptation, the unit must undergo an operating test and the supplementary plate must be updated according to the conversion or adaptation carried out.

Connections to the distribution network, installation, and maintenance of the appliance must only be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

Replacing the nozzles and adjusting the air

BURNER:

Open the doors and find the nozzles (fig.5).
Replace the nozzles “U” (fig.5) with suitable ones for the new type of gas see nozzles table - T1 in the section Specifications.

ADJUSTING THE AIR:

Unscrew the screw holding the primary air adjustment bush. Move the bush to the distance “H” (fig.7) indicated in the nozzles table T1 in the section Specifications.
Block the bush by tightening its fixing screw.

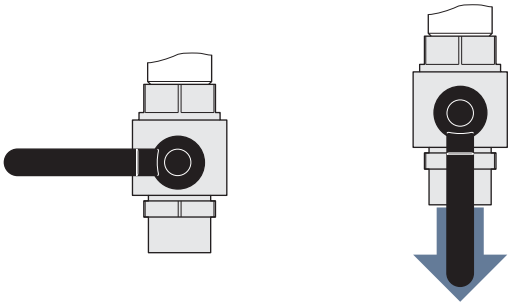
PILOT LIGHT:

Unscrew and remove the closing nut.
Replace pilot nozzle “D” (fig.3) on the basis of the indications in the nozzles table - T1.
Reassemble the closing nut.

Filling the tub

Check that the oil drain valve “C” (fig.2) inside the appliance, is closed.
Introduce the fat, that has previously been melted in another recipient, or the oil and check that they do not go over the maximum level; each tub can contain a maximum of 14 litres.

WARNING!
Do not use the appliance without water.



Turning the burner of the appliance on

Press and turn knob “A” (fig.4) from position “●” to "✦" keeping it pressed in.
At the same time press ignition button “B” (fig.4) repeatedly to light the pilot light.
After the flame has lit, hold the knob down for roughly 10 seconds (count to 20); so the thermocouple heats up and keeps the safety valve open.
Note: if the piezoelectric device cannot be used, you can light the flame by hand using a match or a gas lighter.

To light the main burner, turn the knob again until it reaches the desired position.

Pos.	1	2	3	4	5	6	7
°C	85	100	115	130	155	175	195

TURNING THE BURNERS OFF:
Turn the knob from the position it is in to the “✦ “ position.
TURNING THE APPLIANCE OFF
Turn the knob to the “● “ position.

Recommendations for cooking

- The food to fry mustn't be too wet. The quantity to be fried must not exceed 2kg. in weight each load.
- Whilst using the appliance, keep the lid within reach.
- Replace the frying oil frequently to avoid the risk of fire.

Emptying the tub

Make sure the machine is turned off and the oil is at room temperature. To empty the tub, use the “V” recipient (fig.2) supplied.

Make sure the recipient is positioned correctly under the drain valve, turn the handle of valve “C” (fig.2) slowly. Filter the oil or fat if you wish to use it again.

Safety Thermostat

In the case of overheating, due to incorrect use or due to a faulty component, the safety thermostat “E” (fig.2) is activated. This automatically cuts of the delivery of gas to the burners. When this device is activated, close the gas shut-off cock installed upstream of the appliance and inform the after-sales service

What to do if the unit is not going to be used for a long time

Turn the gas shut-off cock installed upstream off. Clean the appliance with soapy water, rinse, dry carefully and apply a light layer of liquid paraffin.

Malfunctions

Malfunctions do not always depend on the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Failures may be caused by voltage surges, or dust and dirt in the operating components.

In any case, if you suspect the presence of anomalies close the gas shut-off cock and inform the authorised after-sales service.

Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!

Operational checks

Before the unit is delivered to the user the following checks must be carried out.

THERMAL CAPACITY
Check that the type and group of gas where the unit is to be used is the same as that indicated on the plate. If it is not, the unit must either be converted or adapted. In this case please refer to the paragraph: “Conversion or Adaptation”.
Check that the right nozzles have been installed.
Refer to the nozzle table and check that the nozzles indicated in the table are the same as those installed on the unit.
An additional check of thermal capacity entails verifying the gas consumed with the volumetric method: start the burner and after approximately 10 minutes (in working conditions) check that the gas flow (in m^3/h or in kg/h) corresponds to that in the nozzle table.

APPEARANCE OF THE FLAME AND PRIMARY AIRFLOW
Use the inspection hole **"I"** (fig.2) to check the flame.

The flame should be blue and there should be no yellow dots in it; it must be stable at its base.

If the colour of the flame tends towards yellow it means the primary airflow is not adjusted properly. If the primary airflow is too fast the flame will be short and tend to burn above the burner.

The appearance of the flame must also be checked 15 minutes after the appliance has been running at full power. The flame must remain stable even when passing quickly from minimum to maximum.

USER'S INSTRUCTIONS

The user must be trained on the correct use and functions of the appliance. We would like to point out that any alterations made to the room where the unit is installed could influence the amount of air used for combustion and for this reason the appliance must be checked again. When these checks have been done, test the unit for leaks.

Replacing parts

Only qualified personnel should replace faulty parts. Prior to commencing any kind of work, disconnect the unit from the gas distribution network.
After having removed the control panel, all the functional parts of the appliance are easily accessible

Only order spare parts from the manufacturer or an authorised reseller.

Cleaning and care of the appliance

CLEANING:

WARNING! The unit must be cold to clean it.

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life.
The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water.
Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials.
When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; instead and only in special cases you can use pumice stone powder; we recommend using sponges (ex. Scotch) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions.
To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

Maintenance

The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

Safety precautions

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

- Must never be left unattended when it is being used!
- When the unit is switched on, its sides get very hot so please take great care!
- The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it!
- Installation as well as any conversion or adaptation to a different type of gas must be carried out in accordance with current laws and only by qualified and authorized personnel.
- At least once a year have the appliance checked by qualified personnel.
- All the parts that come into contact with oil or fat during use, should be cleaned regularly as indicated in the chapter "Cleaning and Care".

FIRE:
If the oil catches fire, close the gas shut-off cock immediately, cover the tub with the cover and use a suitable extinguisher.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.
All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly.
90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.
Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.

GAS-STANDFRITTEUSEN

Allgemeine Anmerkungen

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Normen UNI EN 203 und UNI EN 437 gebaut.
Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Außerdem ist es empfehlenswert, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.
Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.
Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen (Verbrennungsgefahr).
Der Anschluss, die Installation und die Wartung müssen von Fachpersonal gemäß den Vorschriften und Gesetzen des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Angaben zum Gerät

Die vorliegende Installationsanweisung gilt für gasbetriebene Friteusen der Kategorie II2H3+.

Das Typenschild aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienblende (im Geräteinneren).

Es enthält folgende Daten; Beispiel:

Modell:		FRS35G7	FRS70G7
Seriennummer:		xxxxxx	
Kategorie:		II2H3+	
Baujahr:		xxxx	
Nennwärmebelastung:		11.5 kW	23 kW
Bauart:		A1	A1;B21
Prüfgrundlage:		UNI EN 203-1	
Anschlussdruck:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar	
Anschlusswert.:	G30 G20	0.91 Kg/h 1.22 m³/h	1.82 Kg/h 2.44 m³/h

Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes. Das Gerätemodell FRS35G ist mit zwei Brennern und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Das Gerätemodell FR 70G ist mit vier Brennern und zwei Gasanschlussrampen ausgestattet. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung "G" (Abb. 1) entspricht den Vorschriften ISO 7/1 und ISO 228/1 (DK) mit ø ½" und befindet sich an der Geräteunterseite.

Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Stahl gebaut. Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet.

Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.

ACHTUNG!
Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

Anschluss an die Gasleitung

Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ").
Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist.
Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt "UMSTELLUNG UND ANPASSUNG".

Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden.
Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß müssen diese gemäß DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für Deutschland) und den gültigen Normen aus rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“.
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).
- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Für Schweiz

- Vorschriften der Kantonalen Feuerversicherungs-Anstalten (VKFA).
- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät zur Ableitung der beim Kochen entstehenden Dämpfe vorzugsweise in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.

Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Potentialausgleich “N” (Abb. 1) ausgestattet.
Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.
Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80 mm Abstand halten.

Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

ACHTUNG!
Das Modell FSR35G7 muss mit dem dazu vorgesehenen Bügel „F“ (Abb. 2) am Fußboden befestigt werden.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen! Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

Abgasführung

Für die Geräte FSR35G7 (Typ A1) und FSR70G7 (Typ A1,B21) ist ein Anschluss an den Kamin nicht nötig.

Druckkontrolle

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen.

FLÜSSIGGAS	ZULÄSSIG	zwischen 20/25 und 35/45 mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 20/25 bzw. über 35/40 mbar
ERDGAS H	ZULÄSSIG	zwischen 17 und 25 mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 17 bzw. über 25 mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GVU benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

Der Anschlussdruck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss hinter der Blende, “H” (Abb. 6) angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube mit dem Dichtring wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende und Drehschalter wieder montieren.

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.

! Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Düsenaustausch und Lufteinstellung

BRENNER:
Die Türen öffnen und die Düsen ausfindig machen (Abb. 5).
Die Düsen "U" (Abb. 5) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe Düsentabelle - T1 im Abschnitt Technische Daten.

LUFTEINSTELLUNG:
Die Befestigungsschraube der Primärluft-Reglerbüchse ausschrauben. Die Büchse bis auf den Abstand "H" (Abb. 7) der Düsentabelle im Abschnitt Technisch Daten verstellen.

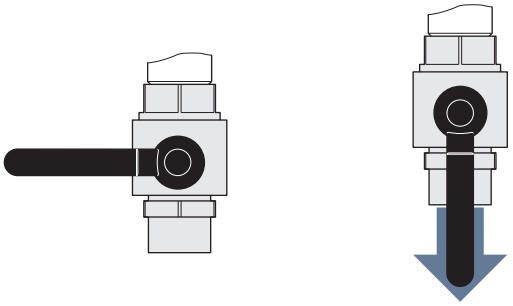
Die Büchse durch Einschrauben der Schraube befestigen.

ZÜNDBRENNER:
Die Verschlussmutter ausschrauben und abnehmen.
Die Düse des Zündbrenners "D" (Abb. 3) aufgrund der Angaben in der Düsentabelle - T1 austauschen. Die Mutter wieder einschrauben.

Anfüllen des Beckens:

Sicherstellen, dass der Ölablaufhahn “C” (Abb. 2) im Geräteinneren geschlossen („rechts“) ist.
Das zuvor verflüssigte Fett oder das Öl einfüllen und darauf achten, dass dieses den Höchststand nicht überschreitet; jedes Becken kann maximal 14 Liter Öl enthalten.

ACHTUNG!
Das Gerät nie trocken betreiben.



GESCHLOSSEN OFFEN

Inbetriebnahme des Geräts und Zünden des Brenners

Den Drehschalter “A” (Abb. 4) drücken und von “●” auf "✦" drehen. Gleichzeitig wiederholt den Zündschalter “B” (Abb. 4) drücken, bis der Zündbrenner zündet.
Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.
Hinweis: Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen:

Pos.	1	2	3	4	5	6	7
°C	85	100	115	130	155	175	195

AUSSCHALTEN DER BRENNER:
Den Drehschalter auf Position “✦” drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS
Den Drehschalter auf Position “●“ drehen.

Ratschläge zum Frittieren

- Das Frittiergut darf nicht zu nass sein. Das Frittiergut darf ein Gewicht von 2 kg nicht überschreiten.
- Während des Gerätebetriebs ist der Deckel in Reichweite aufzubewahren.
- Das Frittieröl oft wechseln, um eine Brandgefahr zu vermeiden.

Entleeren des Beckens

Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und die Öltemperatur auf Raumtemperatur gesunken ist. Zum Entleeren des Beckens den Behälter “V” (Abb. 2) verwenden.

Sicherstellen, dass der Behälter einwandfrei unter dem Abflusshahn steht und danach langsam den Drehschalter des Ventils “C” (Abb. 2) verstellen. Bei erneutem Einsatz das Öl oder Fett filtern.

Sicherheitsthermostat

Bei Überhitzung zwecks nicht den Vorschriften entsprechenden Gerätebetriebs oder einem eventuell beschädigten Bestandteil schreitet der Sicherheitsthermostat “E” (Abb. 2) ein und unterbricht die Gaszufuhr zu den Brennern. Beim Einschreiten dieser Vorrichtung ist der bauseits befindliche Gashahn zu schließen und der Kundendienst zu informieren.

Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachspülen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselinöl auftragen.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, den Gashahn schließen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

Funktionsprüfung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfung, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und -gruppe mit den Angaben des Typenschilds übereinstimmt. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt"Umstellung oder Anpassung".

Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind.

Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen.

Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m^3/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

ASPETTO DI FIAMMA E FLUSSO DELL'ARIA PRIMARIA

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

Die Flamme über das Inspektionsloch „I" (Abb. 2) prüfen.
Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen.

Wenn das Flammenbild gelb durchzogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner.

Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.

Reinigung und Instandhaltung

REINIGUNG:

ACHTUNG:
Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.
Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.
Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhältigem Material zu meiden.
Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.
Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, ist es empfehlenswert, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

Wartung

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Sicherheitshinweise

FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, dürfen nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Frittierens mit dem Öl oder Fett in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel “Reinigung und Wartung” regelmäßig zu reinigen.

BRAND:
Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen, das Becken mit dem Deckel abdecken und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.
Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.
Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.
Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

FRITEUSES A GAZ SUR MEUBLE

Conseils généraux

L'appareil décrit dans la présente notice est fabriqué conformément aux exigences requises par les normes UNI EN 203 et UNI EN 437.
Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement. Tout autre emploi est considéré comme impropre. L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel de la part d'un personnel qualifié.

Il ne doit être utilisé que sous surveillance. En outre, il est recommandé de le faire contrôler, une fois par an, par des techniciens qualifiés.
Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.
Pendant le fonctionnement de l'appareil, faire très attention à la cuve et aux surfaces de cuisson qui sont très chaudes.
Le branchement, l'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays d'installation et conformément à la présente notice.

Caractéristiques de l'appareil

La présente notice d'installation se réfère aux friteuses à gaz, catégorie II2H3+.

La plaque signalétique en polyester autoadhésif se trouve derrière le panneau de commande (à l'intérieur de l'appareil).

Elle contient les données suivantes:

Modèle		FRS35G7	FRS70G7
Numéro de série:		xxxxxx	
Catégorie:		II2H3+	
Année de fabrication:		xxxx	
Débit calorifique nominal:		11.5 kW	23 kW
Type de fabrication		A1	A1;B21
Base d'essai:		UNI EN 203-1	
Pression d'alimentation:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar	
Consommation	G30 G20	0.91 Kg/h 1.22 m³/h	1.82 Kg/h 2.44 m³/h

La plaque supplémentaire est également en polyester autocollant et est appliquée à côté de la plaque signalétique. Elle contient toutes les informations sur l'appareil tel qu'il est prévu pour le fonctionnement. L'appareil FRS35G est doté de deux brûleurs et d'une rampe pour le raccordement au gaz. L'appareil FRS70G est doté de quatre brûleurs et de deux rampes pour le raccordement au gaz. L'arrivée du gaz "G" (fig.1) correspond aux prescriptions ISO 7/1 et ISO 228/1 (DK) avec raccord ø ½". Elle se trouve au bas de l'appareil.

La structure de l'appareil est en acier inox tandis que les brûleurs sont en acier. En outre, tous les modèles sont dotés de pieds réglables en hauteur.

La conduite principale du gaz est en acier galvanisé. Les conduites raccordant le robinet aux brûleurs sont en cuivre.

ATTENTION:
Interposer un robinet d'arrêt entre l'appareil et le réseau de distribution du gaz.

Raccordement au gaz

Avant de procéder à l'installation de l'appareil, il est indispensable de se faire délivrer par la compagnie du gaz l'autorisation à l'installation puis de comparer les données de l'appareil (plaque signalétique) avec celles du gaz distribué.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé de jeter l'emballage suivant les normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre " ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT ").
Avant de relier l'appareil au réseau du gaz, contrôler sur la plaque signalétique si l'appareil est prévu et testé pour fonctionner avec le type de gaz existant.
Si le type de gaz ou la pression reportés sur la plaque signalétique ne correspondent pas au type de gaz ou à la pression d'alimentation disponibles, consulter le chapitre "TRANSFORMATION ET ADAPTATION".

Le raccordement au réseau de distribution du gaz doit être réalisé avec des tubes métalliques ayant un diamètre adéquat et en interposant un robinet d'arrêt homologué.
Si vous utilisez des tubes flexibles, ceux-ci devront être en acier inoxydable selon les normes en vigueur.

- Norme de sécurité UNI-CIG 8723, loi n°46 du 5 mars 1990 et circulaire n°68.
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

Il est recommandé d'installer l'appareil dans un local bien aéré ou sous une hotte aspirante afin d'évacuer les fumées ou les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.
En outre, l'appareil est doté, à l'arrière, d'une vis "N" (fig.1) pour la connexion au système équipotentiel.

L'appareil peut être installé seul ou bien avec d'autres appareils. Respecter une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou les autres appareils adjacents.

Les surfaces en contact avec les éléments sus-mentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible.

ATTENTION:
Sur le modèle FSR35G7, il est nécessaire de fixer l'appareil au sol avec l'équerre prévue à cet effet (réf. F fig.2).

Une fois que l'installation est terminée, contrôler l'étanchéité des raccords. Pour vérifier s'il y a des fuites, il est recommandé d'utiliser des produits à base de mousse non corrosive, de type spray cherche-fuites.

Lors de l'essai d'étanchéité, ne pas utiliser de flammes nues! Le fabricant décline toute garantie pour des dommages dérivant de la non-observation de la présente notice d'installation et d'emploi ou bien d'une utilisation non appropriée de l'appareil. En outre, il décline toute garantie en cas de raccordement non conforme aux normes en vigueur et aux prescriptions pour la prévention des incendies.

Evacuation des fumées de combustion

Il n'est pas nécessaire de raccorder les appareils FSR35G7 (type A1) et FSR70G7 (type A1,B21) à une cheminée.

Contrôle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation doit respecter ce qui suit:

GPL	ADMIS	Entre 20/25 et 35/45 mbar
	NON ADMIS	Inf. à 20/25 et sup. à 35/40 mbar
Gaz naturel H	ADMIS	Entre 17 et 25 mbar
	NON ADMIS	Inf. à 17 et sup. à 25 mbar

Si la pression du gaz dans le local d'installation ne correspond pas à ce qui est indiqué ci-dessus, prévenir la compagnie de distribution du gaz et ne pas mettre en marche l'appareil avant que la cause n'ait été trouvée et éliminée.

La pression d'alimentation doit être mesurée avec un manomètre en U (résolution mini. 0.1mbar) que l'on reliera à la prise de pression "H" (fig.6) située derrière le bandeau de commande.

1. Enlever le bandeau de commande.
2. Enlever la vis et la rondelle d'étanchéité de la prise de pression et relier le manomètre.
3. Mettre en marche l'appareil selon la notice ci-jointe et contrôler si la pression reproduite est comprise dans la plage des valeurs des pressions admises.
4. Débrancher le manomètre et remettre la vis et la rondelle d'échanchéité dans la prise de pression.
5. Serrer la vis et remonter le bandeau de commande et les manettes.

Pour la transformation d'un type de gaz à un autre - par exemple pour changer du gaz naturel au GPL - il est nécessaire de remplacer les injecteurs du brûleur principal, du by-pass et de la veilleuse. Tous les injecteurs sont marqués d'un numéro indiquant le diamètre en 1/100 et sont fournis avec l'appareil dans un sachet. Après chaque transformation ou adaptation, essayer les fonctions de l'appareil et mettre à jour la plaque supplémentaire en fonction de la transformation ou de l'adaptation effectuée.

Il est recommandé de ne faire effectuer les opérations relatives au branchement, à l'installation et à la maintenance de l'appareil que par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions en vigueur!

Remplacement des injecteurs et réglage de l'air

BRULEUR:
Ouvrir les portes et localiser les injecteurs (fig.5).
Remplacer les injecteurs "U" (fig.5) par ceux adaptés au nouveau type de gaz, voir tableau des injecteurs - T1 dans la section Données techniques.

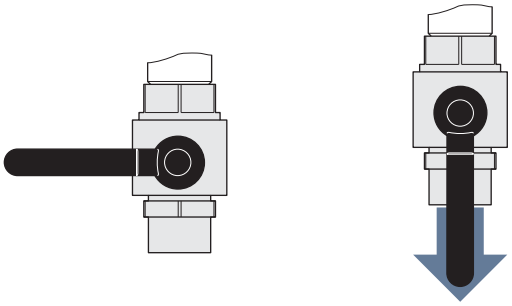
REGLAGE DE L'AIR:
Dévisser la vis de fixation de la bague de réglage de l'air primaire. Déplacer la bague jusqu'à la distance "H" (fig.7) indiquée dans le tableau des injecteurs - T1 dans la section Données techniques.
Bloquer la bague de réglage en vissant la vis de fixation.

VEILLEUSE:
Dévisser et enlever l'écrou de fixation.
Remplacer l'injecteur de la veilleuse "D" (fig.3) en fonction des indications du tableau des injecteurs - T1.
Remonter l'écrou de fixation.

Remplissage de la cuve:

Contrôler si le robinet de vidange de l'huile "C" (fig.2) situé à l'intérieur de l'appareil est en position fermée.
Introduire les matières grasses que vous aurez auparavant dissoutes à part ou bien l'huile et veiller à ne pas dépasser le niveau maximum. La cuve peut contenir un maximum de 14 litres d'huile.

ATTENTION:
Ne jamais utiliser l'appareil sans huile ou matières grasses.



FERME OUVERT

Allumage du brûleur et de l'appareil

Appuyer sur la manette "A" (fig.4) et la tourner de la position "●" à la position "✦" en la gardant enfoncée.
En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton "B" (fig.4) jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse s'allume.
Une fois la flamme allumée, garder la manette enfoncée pendant 10 secondes environ (compter jusqu'à 20); cela permet au thermocouple de chauffer et donc de garder la valve de sécurité ouverte.
Note: si le dispositif piézo-électrique est inutilisable, l'allumage pourra s'effectuer manuellement avec une allumette ou bien avec un allume-gaz.

Pour allumer le brûleur principal, continuer à tourner la manette jusqu'à atteindre la position désirée et observer les valeurs suivantes:

Pos.	1	2	3	4	5	6	7
°C	85	100	115	130	155	175	195

EXTINCTION DES BRULEURS:
Tourner la manette de la position sur laquelle elle se trouve à la position "✦"

ARRET DE L'APPAREIL:
Tourner la manette sur la position "●".

Conseils pour la cuisson

- Les aliments à frire ne doivent pas être trop mouillés. La quantité à frire ne doit pas dépasser 2 kg par charge.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir le couvercle à la portée de la main.
- Changer souvent l'huile de friture pour éviter le risque d'incendie.

Vidange de la cuve

Veiller à ce que l'appareil soit éteint et que l'huile soit à température ambiante. Pour vidanger la cuve, utiliser le bac "V" (fig.2) fourni avec l'appareil.

Veiller à ce que le bac soit bien installé sous le robinet de vidange, tourner lentement le levier de la valve "C" (fig.2). Si vous devez réutiliser l'huile ou la graisse, la filtrer.

Thermostat de sécurité

En cas de surchauffe suite à une utilisation non conforme de l'appareil ou à un défaut d'un composant, le thermostat de sécurité "E" (fig.2) intervient. Celui-ci coupe automatiquement l'arrivée du gaz aux brûleurs. Si tel dispositif intervient, fermer le robinet d'arrivée du gaz en amont de l'appareil et appeler le service technique agréé.

Que faire en cas d'arrêt prolongé de l'appareil

Fermer le robinet d'arrêt du gaz placé en amont. Effectuer le nettoyage avec de l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec soin puis étendre une légère couche d'huile de vaseline.

Que faire en cas de panne

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants, qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension, de la poussière ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

A chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, fermer le robinet du gaz et appeler le service technique agréé.

Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

Contrôle du fonctionnement

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, effectuer les contrôles suivants:

DEBIT CALORIFIQUE

Contrôler si le type et la famille du gaz installé correspondent à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Dans le cas contraire, procéder à la transformation ou à l'adaptation. Pour cela, consulter le chapitre "Transformation et adaptation".

Contrôler si les injecteurs installés sont adéquats.

Dans ce but, consulter le tableau des injecteurs et vérifier s'ils correspondent à ceux qui sont montés sur l'appareil.

Pour un contrôle supplémentaire du débit, vérifier la consommation de gaz avec la méthode volumétrique : allumer le brûleur et, au bout de 10 minutes environ (en fonctionnement normal), contrôler si le débit du gaz relevé (en m^3/h ou bien en kg/h) correspond à ce qui indiqué dans le tableau des injecteurs.

ASPECT DE LA FLAMME ET DEBIT DE L'AIR PRIMAIRE

Utiliser le regard " I" (fig.2) pour contrôler la flamme.

La flamme doit être bleue, ne doit pas avoir de points jaunes et doit être stable à la base.

Si la flamme tend à avoir une couleur jaune, cela veut dire que l'air primaire est mal réglé. Si l'air primaire est réglé en excès, la flamme est courte et tend à se décoller du brûleur.

Le contrôle de l'aspect de la flamme devra également être effectué après environ 15 mn de fonctionnement de l'appareil à la puissance maximum. La flamme doit rester stable même après un passage rapide du flux minimum au flux maximum.

INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

L'utilisateur doit être dûment informé de l'emploi correct, des fonctions et de l'utilisation de l'appareil. En cas de modifications apportées au local d'installation pouvant influencer l'admission d'air comburant, veiller à contrôler de nouveau le fonctionnement de l'appareil. Une fois que les contrôles sont terminés, faire un essai d'étanchéité de l'appareil.

Remplacement des pièces

Le remplacement des pièces défectueuses ne doit être effectué que par du personnel agréé. Avant de commencer toute opération, couper l'arrivée du gaz à l'appareil.

Toutes les parties servant au fonctionnement de l'appareil seront facilement accessibles après avoir enlevé le panneau de commande.

Ne demander les pièces de rechange qu'au fabricant ou qu'à un revendeur agréé.

Nettoyage et soin

NETTOYAGE:

ATTENTION: Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid.

Se rappeler que le nettoyage de l'appareil est très important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.
Les parties amovibles doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante.
Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances agressives ou bien de détergents abrasifs. Il est déconseillé d'employer la paille de fer car elle pourrait former des points de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
Pendant le nettoyage, éviter d'utiliser du papier de verre ou de la toile d'émeri. Cependant, on pourra utiliser, mais uniquement dans des cas particuliers, de la pierre ponce en poudre. En cas de salissures résistantes, utiliser une éponge (par ex. Scotch). En cas de salissures résistantes, on pourra également utiliser des bombes pour four et gril que l'on trouve facilement dans le commerce. Dans tel cas, suivre attentivement les conseils du fabricant.
Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%

Maintenance

i L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service technique. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

Consignes de sécurité

SE RAPPELER LES CONSIGNES SUIVANTES:

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!
- Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Soyez très prudents!
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne peut donc être utilisé que par un personnel qualifié!
- L'installation de même que la transformation ou l'adaptation à un autre type de gaz ne pourront être effectuées que par du personnel qualifié et agréé, conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil doit être soumis au moins une fois par an à un contrôle qui devra être réalisé par un personnel qualifié.
- Toutes les parties en contact avec les aliments pendant la cuisson doivent être lavées régulièrement en suivant les indications du chapitre "Nettoyage et soin.

INCENDIE:
En cas d'incendie, fermer immédiatement le robinet d'arrêt du gaz, couvrir la cuve avec le couvercle fourni et utiliser un extincteur adéquat.

Ecologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol
- Polypropylène: feuillards
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature.
Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable: enlever le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou cavités afin d'éviter que quelqu'un ne puisse rester enfermé.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'une maintenance incorrecte et de la non-observation des prescriptions de sécurité !

FREIDORAS A GAS FREESTANDING

Advertencias Generales

El aparato descrito en este manual está construido cumpliendo con lo que disponen las normas UNI EN 203 y UNI EN 437.
Este equipo se ha proyectado únicamente para la cocción de alimentos, cualquier otro uso debe considerarse impropio; está destinado sólo al uso colectivo y para ser empleado exclusivamente por personal cualificado.

¡El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede controlarlo! Se aconseja hacer controlar el equipo por personal cualificado una vez al año.
Desconecte el aparato en caso de avería y mal funcionamiento.

Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue los vapores producidos durante la cocción.
Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
La conexión, la instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuadas por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

Características del aparato

Las instrucciones para la instalación indicadas a continuación se refieren a las freidoras a gas de la categoría II2H3+.

La placa de características de poliéster autoadhesivo está situada detrás del tablero de mandos (en el interior del aparato).

Dicha placa lleva los datos siguientes:

Modelo		FRS35G7	FRS70G7
Matrícula:		xxxxxx	
Categoría:		II2H3+	
Año de fabricación:		xxxx	
Capacidad calorífica nominal:		11.5 kW	23 kW
Tipo de fabricación		A1	A1;B21
Base de prueba:		UNI EN 203-1	
Presión de la conexión:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar	
Consumo:	G30 G20	0.91 Kg/h 1.22 m^3/h	1.82 Kg/h 2.44 m^3/h

También la placa suplementaria es de poliéster autoadhesivo y está colocada cerca de la placa de características; la misma lleva todas las informaciones correspondientes al preajuste del aparato. El aparato modelo FRS35G está equipado con dos quemadores y una unión para la conexión del gas. El aparato modelo FRS70G está equipado con cuatro quemadores y dos uniones para la conexión del gas. La unión para la acometida a la red del gas "G" (fig.1) corresponde a las prescripciones ISO 7/1 e ISO 228/1 (DK) con unión ø ½", y está situada en la parte inferior del equipo.

La estructura del aparato es de acero inox. y los quemadores son de acero. Además, todos los modelos están dotados de patas de altura regulable.
La conducción principal del gas es de acero galvanizado. Las conducciones de conexión de la llave al quemador son de cobre.

ATENCIÓN:
Intercale entre el equipo y la red de suministro una llave de paso.

Conexión a la red

Antes de proceder a la instalación del equipo es indispensable hacerse expedir por la sociedad suministradora del gas la autorización para la instalación, luego comparar los datos correspondientes a las predisposiciones del aparato (placa de características) con la erogación in situ.

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").
Antes de conectar el aparato a la red del gas controle en la placa de características, si el aparato está preajustado y probado para el tipo de gas disponible.
Cuando el tipo de gas o presión indicados en la placa no se correspondan con el tipo de gas y la presión disponibles, consulte el párrafo "TRANSFORMACIÓN Y ADAPTACIÓN ".
La conexión a la red de suministro del gas debe realizarse con tubos metálicos, de diámetro adecuado y con una llave de paso homologada, dispuesta entre el aparato y la red.
Si se emplean tubos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable según las normas vigentes.

- Norma de seguridad UNI-CIG 8723, ley n°. 46 de 5 de marzo de 1990 y circular n°. 68.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Relativas Normas CEI.

Se aconseja instalar el aparato en un ambiente bien ventilado, o debajo de una campana extractora para la evacuación de los humos o vahos producidos durante el ciclo de cocción.
Además el aparato está provisto de borne equipotencial situado en la parte posterior "N" (fig.1).
El aparato puede instalarse solo o en batería.
Respete una distancia mínima de 80mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.

Las superficies en contacto se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.

ATENCIÓN:
Para el modelo FSR35G7 es necesario fijar el aparato en el suelo por medio del soporte correspondiente (ref. F fig.2).

Una vez realizada la instalación, proceda al control de la hermeticidad de los empalmes. Para localizar las fugas eventuales, se aconseja el uso de productos a base espumosa no corrosiva, tipo spray para la detección de fugas.

¡Durante el control no utilice llamas! El Fabricante no se hace cargo de ningún compromiso de garantía por daños debidos al incumplimiento de las instrucciones para la instalación y el uso, o bien, en caso de utilización impropia. Tampoco se hace cargo de la garantía para la acometida realizada sin cumplir con las normas vigentes y las disposiciones para la prevención de incendios.

Evacuación de los productos la combustión

No es necesario conectar a una chimenea los aparatos FSR35G7 (tipo A1) y FSR70G7 (tipo A1,B21).

Control de la presión

La presión de red debe respetar las siguientes indicaciones:

GLP	ADMITIDO	Entre 20/25 y 35/45 mbar
	NO ADMITIDO	Inf. a 20/25 sup. a 35/40 mbar
NATURAL H	ADMITIDO	Entre 17 y 25 mbar
	NO ADMITIDO	Inf. a 17 y sup. a 25 mbar

Cuando la presión de la red en el lugar de la instalación no sea conforme a lo indicado anteriormente, avise a la sociedad suministradora y no ponga en funcionamiento el aparato hasta que el problema haya sido solucionado y eliminado.

Controle la presión en la red con un manómetro en U (definición mín. 0.1mbar), conectable a la toma de presión detrás del cuadro de mandos “H” (fig.6).

1. Retire el cuadro de mandos.
2. Afloje y saque el tornillo y la arandela de la toma de presión y conecte el manómetro.
3. Ponga en funcionamiento el equipo de acuerdo con las instrucciones adjuntas y controle si la presión indicada está en el campo de las presiones admitidas.
4. Desconecte el manómetro y vuelva a incorporar el tornillo y la arandela a la toma de presión.
5. Apriete el tornillo e incorpore el cuadro de mandos con los mandos.

Para la transformación a otro tipo de gas, por ejemplo de gas natural a GLP, es necesario sustituir los inyectores del quemador principal, del by-pass y del piloto. Todos los inyectores están marcados con un número indicando el diámetro en 1/100 y se suministran en una bolsa.

Después de cada transformación o adaptación debe efectuarse una prueba de las funciones del aparato y actualizar la placa suplementaria de acuerdo con la transformación o adaptación efectuadas.

¡Se aconseja que todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y mantenimiento del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y cumpliendo las relativas disposiciones!

Sustitución de los inyectores y ajuste del aire

QUEMADOR:
Abra las puertas y localice los inyectores (fig.5).
Sustituya los inyectores “U” (fig.5) por los adecuados para el nuevo tipo de gas, véase la tabla de inyectores - T1 en el capítulo Datos técnicos.

AJUSTE DEL AIRE:
Afloje el tornillo de fijación del casquillo de ajuste del aire primario. Desplace el casquillo hasta la distancia “H” (fig.7) indicada en la tabla de inyectores T1 en el capítulo Datos técnicos.

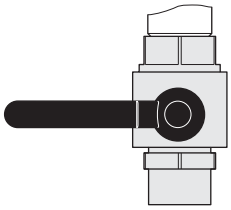
Fije el casquillo enroscando el tornillo de fijación.

PILOTO:
Afloje y saque la tuerca de fijación.
Sustituya el inyector del piloto “D” (fig.3) según las indicaciones de la tabla de inyectores - T1.
Vuelva a incorporar la tuerca de cierre.

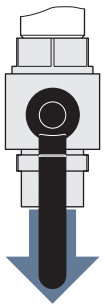
Llenado del recipiente:

Controle que la llave de descarga del aceite “C” (fig.2) situada dentro del aparato está cerrada.
Introduzca la grasa, ya disuelta, o el aceite y controle que no supere el nivel máximo. El recipiente puede contener un máximo de 14 litros de aceite.

ATENCIÓN:
No utilice el aparato en seco.



CERRADA



ABIERTA

Encendido del quemador y del aparato

Oprima y ruede el mando “A” (fig.4) desde la posición “●” a "✦" manteniéndolo oprimido.
Al mismo tiempo accione repetidas veces el botón “B” (fig.4) de encendido hasta que se encienda la llama piloto.
Una vez efectuado el encendido, mantenga el mando oprimido durante unos 10 segundos (cuente hasta 20); así que el termoelemento puede calentarse y por tanto mantener abierta la válvula de seguridad.
Nota: en caso de no poder utilizar el dispositivo piezoeléctrico, puede encenderlo usando una cerilla o un encendedor de gas.

Para que se encienda el quemador principal, siga girando el mando hasta la posición deseada.

Pos.	1	2	3	4	5	6	7
°C	85	100	115	130	155	175	195

APAGADO DE LOS QUEMADORES:
Gire el mando desde la posición en la que se halla a la posición “✦”.

APAGADO DEL APARATO:
Gire el mando hasta la posición “●”.

Consejos para la cocción

- Los alimentos que freír no deben estar demasiado mojados. El peso total de los alimentos no debe superar los 2 kg por vez.
- Durante el empleo del aparato tenga siempre la tapa al alcance.
- Sustituya el aceite a menudo para evitar incendios peligrosos.

Vaciado del recipiente

Compruebe que el equipo está apagado y el aceite a temperatura ambiente. Para vaciar la cuba, utilice el recipiente “V” (fig.2) suministrado.

Cerciórese de que el recipiente está colocado debidamente debajo de la llave de descarga, gire lentamente el mando de la válvula “C” (fig.2). Si el aceite o la grasa se van a volver a utilizar, fíltrelos.

Termostato de seguridad

En caso de recalentamiento causado por el empleo incorrecto o por un desperfecto de cualesquiera de los componentes, interviene el termostato de seguridad, el cual cierra automáticamente el suministro de gas a los quemadores. Cuando actúe dicho dispositivo, cierre la llave del gas colocada antes del aparato y contacte con el Servicio de asistencia técnica.

Qué hacer en caso de que no se utilice el aparato durante mucho tiempo

Cierre la llave de paso del gas instalada antes del aparato. Realice la limpieza con agua jabonosa, enjuague, seque con esmero y extienda una ligera capa de aceite de vaselina.

Comportamiento en caso de averías

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad, también pueden ser provocadas por alteraciones de tensión, polvo o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

Si se sospecha el funcionamiento anormal, hay que cerrar la llave de gas y avisar al servicio de asistencia autorizado.

¡No se convierta en un mantenedor improvisado, la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía!

Control del funcionamiento

Antes de entregar el aparato al utilizador es necesario realizar los controles indicados a continuación.

CAPACIDAD CALORÍFICA

Compruebe si el tipo y grupo de gas suministrado coinciden con lo que está indicado en la placa. De no ser así, proceda a su transformación o adaptación; en tal caso consulte el párrafo “Transformación y adaptación”.
Controle si se instalaron los inyectores correctos.
A tal fin, consulte la tabla de inyectores y controle si corresponden a los que están incorporados al aparato.
Para un control adicional de la capacidad, se puede medir el consumo del gas mediante el método volumétrico. Para ello se debe poner en funcionamiento el quemador, después de unos 10 minutos (estado de régimen) controle si el caudal de gas (en m^3/h o bien en kg/h) medido corresponde a lo indicado en la tabla de los inyectores.

ASPECTO DE LA LLAMA Y FLUJO DE AIRE PRIMARIO

Utilice el registro “I” (fig.2) para controlar la llama.
La llama debe ser de color azul, no debe tener puntas amarillas y debe ser estable en su base.

El aspecto de la llama con tendencia al color amarillo demuestra una regulación del aire primario incorrecta. Si el aire primario está regulado en exceso, la llama es corta y tiende a desprenderse del quemador.

El control del aspecto de la llama debe efectuarse también tras 15 minutos aproximadamente de funcionamiento a la máxima potencia. La llama debe quedar estable aun pasando rápidamente del mínimo al máximo.

INSTRUCCIONES PARA EL UTILIZADOR

El utilizador debe estar correctamente enterado del empleo, de las funciones y del uso del aparato. Nótese que si se efectúan modificaciones en el local de instalación, tales que puedan afectar al flujo de aire para la combustión, es necesario controlar nuevamente el funcionamiento del aparato. Al finalizar las pruebas, someta el aparato a una prueba de hermeticidad.

Sustitución de piezas

Solamente el personal capacitado puede sustituir las piezas eventualmente defectuosas. Desconecte el aparato de la red de sumiinistro del gas antes de comenzar cualquier trabajo.

Tras quitar el tablero de mandos, es fácil acceder a todas las piezas funcionales del aparato.

Los repuestos se deben pedir únicamente al fabricante o a un distribuidor autorizado.

Limpieza y cuidado

LIMPIEZA:

ATENCIÓN:
La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato.
Las piezas retirables se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente.
Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos.
Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente se aconseja el auxilio de esponjas (p. ej. Scotch). En caso de suciedad persistente se pueden utilizar también productos spray para hornos y grill que se encuentran corrientemente a la venta. En este caso observe atentamente las advertencias del productor.
Para reducir la emisión al medio ambiente de sustancias contaminantes, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

Mantenimiento

El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la normal limpieza; se aconseja en cualquier caso efectuar un control anual en el centro de asistencia, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

Advertencias para la seguridad

RECUÉRDESE QUE EL APARATO:

- ¡Debe ser utilizado solamente bajo vigilancia!
- ¡Durante el uso las superficies del aparato están muy calientes, se aconseja tener mucho cuidado!
- ¡Está destinado a uso profesional y por tanto sólo el personal cualificado puede manejarlo!
- Solamente personal cualificado y autorizado puede instalar el equipo y transformarlo o adaptarlo a otro tipo de gas de acuerdo con las leyes vigentes.
- Al menos una vez al año se lo debe someter a control, por parte de personal cualificado.
- Todas las piezas que durante el empleo del aparato están en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente siguiendo las instrucciones del capítulo “Limpieza y cuidado”.

INCENDIOS:
EE En caso de incendio, cierre inmediatamente la llave de paso del gas. cubra el recipiente con la tapa y utilice un extintor adecuado.

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja evitar la utilización durante un periodo de tiempo largo en vacío o en condiciones que afecten al óptimo rendimiento.
Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de combustión de desechos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno celular: esquinas, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea desechado en el medio ambiente.
Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa con aluminio, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de las estructuras tradicionales de reciclado, respetando las normativas vigentes en el propio país.
Para su eliminación, vuelva inutilizable el aparato, quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades para evitar que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!